



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

# PRESSEINFORMATION

GEFRO Reformversand: Spezialist für Suppen, Saucen & Würzen:

## Sauce, die Königin der guten Küche

*Saucen sind das i-Tüpfelchen einer guten Küche. Sie begleiten Fleisch, Fisch, Gemüse, Wild, Nudeln und Reis genauso wie warme und kalte Vor- und Nachspeisen. Sie krönen ein jedes Gericht und verleihen ihm einen individuellen Geschmack. Bei GEFRO hat man sich dieser Königin verschrieben. Mit der leckeren Saucenvielfalt von GEFRO findet sich zu jedem Gericht die passende Saucenvariante.*

### In wenigen Schritten zur Gourmetsauce

Was wäre unsere Küche nur ohne die Sauce? Sie verfeinert den Sonntagsbraten, schmeckt wunderbar zu Gemüse wie Spargel, reizt die Geschmacksnerven in Verbindung mit Nudeln, wirkt frisch und leicht zu Fisch und Meeresfrüchten, rundet Wildgerichte wundervoll ab, ist zum Dippen der ideale Begleiter von Nachos und Gemüse und versüßt Nachspeisen und Obst. Kurzum: Die Variationen und die Einsetzbarkeit von Saucen in unserer Ernährung sind vielfältig und abwechslungsreich. Und das Beste: alle Variationen lassen sich von wenigen Grundsaucen ableiten. Es ist also gar nicht so kompliziert und zeitaufwändig eine gute, hochwertige Sauce zuzubereiten.

Da die Sauce durch ihre Zusammenstellung der enthaltenen Zutaten und der Konzentration der Aromen den Charakter und den Geschmack eines Gerichts maßgeblich mitbestimmt, wird in der Haute Cuisine die Position des Sauciers meist mit dem erfahrensten Koch in der Küchenmannschaft besetzt. In der heimischen Küche bieten die Saucen von GEFRO die optimale Grundlage für leckere und gesunde Saucenvielfalt, ganz ohne Saucier. Mit ein paar einfachen Tricks, wie zum Beispiel dem



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

Verwenden von Kräutern, einem Schuss Rotwein oder Sherry oder dem Verfeinern mit etwas Milch bzw. Sahne, entstehen, mit wenig Aufwand, faszinierende Soßenkreationen, die den Gaumen verführen.

### **Purer Genuss – vegan oder in Bioqualität!**

Bei GEFRO hat man sich besonders der vegetarischen und veganen Ernährung verschrieben, auch gibt es inzwischen viele Saucen in Bioqualität. So ist beispielsweise die GEFRO Sauce Bolognese die erste Sauce ihrer Art, die Groß und Klein begeistert – und das ganz OHNE Fleisch! Eine vegetarische Bolognese, die sogar für Veganer geeignet ist? Soja macht es möglich. Denn anstatt mit Hackfleisch ist diese Sauce mit Sojagranulat hergestellt, das geschmacklich ähnlich wie Hackfleisch schmeckt, dabei aber die guten Eigenschaften einer vegetarischen Mahlzeit erfüllt und kalorienarm ist. Der Klassiker zu Spagetti und Co wird so neu und überraschend interpretiert, ohne dabei am leckeren Geschmack zu verlieren.

So wenig Kalorien wie nötig, so viel Geschmack wie möglich und das noch in Bioqualität. Die GEFRO Bio Sauce Hollandaise ist ein echter Alleskönner und schmeckt einfach traumhaft zu Spargelgerichten aller Art. Aber auch zu Blumenkohl, Brokkoli und Fisch sowie zu Kurzgebratenem mit Kartoffeln oder Reis ist sie ein Hochgenuss. Dabei enthält sie nur halb so viel Fett wie gewöhnliche Sauce Hollandaise. Wem das noch nicht reicht, der kann sie durch die Verwendung von Milch, anstatt Butter, noch um ein paar Gramm Fett und Kalorien reduzieren. Bester Hollandaisegenuss in Bioqualität – ein Muss für die Spargelzeit.

### **GEFRO-Saucen – Leicht und geschmackvoll**

Eilte einer guten Sauce früher meist der Ruf voraus, schwer und damit sehr gehaltvoll zu sein, trifft dies heutzutage lange nicht mehr zu. Bei GEFRO werden nur beste und sorgfältig ausgewählte Gewürze und Zutaten verwendet, die der Sauce einen wunderbar leckeren und einzigartigen Geschmack verleihen, sie aber gleichzeitig nicht zu kalorienreich werden lassen. Die Saucen von GEFRO sind fein und leicht, es wird auf die Zugabe von Fleischextrakten sowie tierischen und gehärteten Fetten verzichtet.



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

Das macht die Saucen nicht nur sehr lecker sondern gleichzeitig auch zu einem gesunden Begleiter zu allen Gerichten. Nicht nur cholesterinfrei sondern auch frei von Trans-Fettsäuren, so macht der GEFRO Saucengenuss Spaß.

Memmingen, im März 2012

[www.gefro.de](http://www.gefro.de)

Pressekontakt:

Céline Tietz  
RIEGG & PARTNER PR  
Kulmbacher Straße 38-40  
95512 Neudrossenfeld  
09203 996-56  
[tietz@riegg.com](mailto:tietz@riegg.com)